

LANDASAN KONSEPTUAL PERENCANAAN DAN PERANCANGAN

GALERI & *WORKSHOP* COKELAT DI DIY

TUGAS AKHIR SARJANA STRATA – 1
UNTUK MEMENUHI SEBAGIAN PERSYARATAN YUDISIUM UNTUK MENCAPAI DERAJAT SARJANA TEKNIK (S-1)
PADA PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA

DISUSUN OLEH:

ADY PRASETYO UTOMO
NPM: 02.01.11291



PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
2009

LEMBAR PENGABSAHAN SKRIPSI

SKRIPSI
BERUPA
LANDASAN KONSEPTUAL PERENCANAAN DAN PERANCANGAN

GALERI & WORKSHOP COKELAT DI DIY

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

ADY PRASETYO UTOMO
NPM: 02.01.11291

Telah diperiksa dan dievaluasi oleh Tim Penguji Skripsi pada tanggal 12 Oktober 2009 dan dinyatakan telah memenuhi sebagian persyaratan menempuh tahap pengerjaan rancangan pada Studio Tugas Akhir untuk mencapai derajat Sarjana Teknik (S-1) pada Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik – Universitas Atma Jaya Yogyakarta

PENGUJI SKRIPSI

Penguji I

Penguji II

Ir. Soesilo Boedi Leksono, MT.

Gerarda Orbita Ida Cahyandari, ST.

Yogyakarta, 14 Desember 2009

Koordinator Tugas Akhir Arsitektur
Program Studi Arsitektur
Fakultas Teknik – Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Ir. YD. Krismiyanto, MT.

Ketua Program Studi Arsitektur
Fakultas Teknik – Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Ir. FX. Eddy Arinto, M.Arch.

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda-tangan di bawah ini, saya:

Nama : Ady Prasetyo Utomo

NPM : 02.01.11291

Dengan sungguh-sungguh dan atas kesadaran sendiri,

Menyatakan bahwa:

Hasil karya Tugas Akhir—yang mencakup Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan (Skripsi) dan Gambar Rancangan serta Laporan Perancangan—yang berjudul:

GALERI & WORKSHOP COKELAT DI DIY

benar-benar hasil karya saya sendiri.

Pernyataan, gagasan, maupun kutipan—baik langsung maupun tidak langsung—yang bersumber dari tulisan atau gagasan orang lain yang digunakan di dalam Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan (Skripsi) maupun Gambar Rancangan dan Laporan Perancangan ini telah saya pertanggungjawabkan melalui catatan perut atau pun catatan kaki dan daftar pustaka, sesuai norma dan etika penulisan yang berlaku.

Apabila kelak di kemudian hari terdapat bukti yang memberatkan bahwa saya melakukan plagiasi sebagian atau seluruh hasil karya saya—yang mencakup Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan (Skripsi) dan Gambar Rancangan serta Laporan Perancangan—ini maka saya bersedia untuk menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku di kalangan Program Studi Arsitektur – Fakultas Teknik – Universitas Atma Jaya Yogyakarta; gelar dan ijazah yang telah saya peroleh akan dinyatakan batal dan akan saya kembalikan kepada Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Demikian, Surat Pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya dan sungguh-sungguh, dan dengan segenap kesadaran maupun kesediaan saya untuk menerima segala konsekuensinya.

Yogyakarta, 14 Desember 2009

Yang Menyatakan,

Ady Prasetyo Utomo

Halaman Motto



*Manusia itu tidaklah
sempurna....*

Kecuali ALLAH SWT

*Aku belajar dari
keterlambatanku menjadi
seorang yang dewasa melalui
pengalaman hidupku dan
pengalaman orang lain.....*

*Aku tidak akan pernah tahu
kapan diriku akan jatuh..*

*Tetapi yang kutahu aku harus
bangkit dalam keterpurukan...*



Kata Pengantar

Puji Syukur kepada Allah SWT, atas berkat, dan anugerahNya yang begitu indah, sehingga skripsi Tugas Akhir berjudul : **GALERI & WORKSHOP COKELAT DI DIY** ini dapat diselesaikan dengan baik.

Skripsi Tugas Akhir ini merupakan landasan konseptual perencanaan dan perancangan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknik Arsitektur pada Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Penyusunan skripsi ini tidak akan selesai tanpa bantuan, arahan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penyusun ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Ir. Soesilo Budi Leksono, MT. selaku pembimbing I yang telah meluangkan waktu serta memberi banyak masukan yang terbaik untuk penulis.
2. Gerarda Orbita Ida C., ST selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu serta memberi banyak masukan yang terbaik untuk penulis.
3. Ir. H. Ismartono Pujo Raharjo, MIHSc. selaku dosen penguji yang telah memberikan saran yang membangun kepada penulis.
4. Ir. YD. Krismiyanto, MT. selaku Kepala Program Studi Arsitektur Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
5. Teman – teman studio TGA yang sudah banyak memberi masukan, ilmu, dan ide kepada penulis. Tulus Cellular, bu Cinta, Angel ‘ayam’, Dani molor, Mike render, Sesa anak pantai, Roy luput, Rio pharaoh, Adit mufler, Ikrar Samudra, Pras, serta teman-teman lain yang tidak dapat disebutkan satu persatu. **KEEP ROCKIN!!!**
6. Dewi, Helen, Mas Aris terima kasih atas bantuannya selama mengawas studio.

7. Mas Gorgom, Ucup, Mas Boni thanks banget maketnya JoSS...
8. Kedua orang tuaku yang kucintai *I love you full*, mbk Dyan, Lia, Ria yang selalu memotivasiku.
9. My “Thami” Artha Tri Hastutiningsih, aku bersyukur bertemu denganmu.....*you are one of my biggest motivation.....*
10. All My Friends, yang selama ini telah membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Semoga Tuhan Yang Maha Esa Memberikan balasan yang lebih dari segala yang telah mereka berikan terhadap penulis selama ini.

Penulis menyadari dalam proses penulisan ini banyak terdapat kesalahan dan kekurangan untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun.

Yogyakarta, Desember 2009

Penulis,

Ady Prasetyo Utomo

NPM : 02 01 11291

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGABSAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
HALAMAN MOTTO	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR BAGAN	xvii
ABSTRAKSI	xviii

BAB I

PENDAHULUAN

1.1	Latar Belakang Proyek	I.1
1.1.1	Sejarah Cokelat	I.1
1.1.2	Wisata Cokelat di Dunia	I.2
1.1.3	Perkembangan Cokelat di DIY.....	I.5
1.2	Latar Belakang Permasalahan	I.8
1.3	Rumusan Permasalahan	I.10
1.4	Tujuan	I.10
1.5	Sasaran	I.11
1.6	Lingkup studi	I.11
1.7	Metode Studi	I.11
1.8	Sistematika Pembahasan	I.13

BAB II

TINJAUAN UMUM GALERI, *WORKSHOP*, dan COKELAT

2.1	Galeri	II.1
2.1.1	Pengertian Galeri	II.1

2.1.2	Fungsi Galeri	II.2
2.1.3	Klasifikasi Galeri	II.3
2.1.4	Kegiatan Galeri	II.4
2.1.5	Kebutuhan Ruang	II.5
2.2	<i>Workshop</i>	II.7
2.2.1	Pengertian <i>Workshop</i>	II.7
2.2.2	Fungsi <i>Workshop</i>	II.7
2.2.3	Kegiatan <i>Workshop</i>	II.7
2.2.4	Kebutuhan Ruang	II.7
2.3	Cokelat	II.7
2.3.1	Cokelat dan Sejarahnya	II.7
2.3.2	Macam-Macam Cokelat dan Manfaatnya	II.10
2.3.3	Cokelat untuk Kesehatan	II.11
2.3.4	Proses Pengolahan Biji Cokelat	II.12

BAB III

TINJAUAN KHUSUS GALERI & WORKSHOP COKELAT di DIY

3.1	Potensi Daerah Istimewa Yogyakarta.....	III.1
3.1.1	Keadaan Geografis	III.1
3.1.2	Potensi DIY	III.4
3.2	Penyedia Produk Cokelat di DIY.....	III.5
3.2.1	Rumah Produksi Cokelat Monggo	III.5
3.2.2	Kafe Rumah Cokelat	III.9
3.3	Pengertian Galeri & <i>Workshop</i> Cokelat di DIY	III.10
3.4	Pelaku dan Kegiatan Galeri & <i>Workshop</i> Cokelat di DIY.....	III.11
3.5	Kriteria Lokasi dan Site	III.13
3.5.1	Persyaratan dan Site Galeri & <i>Workshop</i> Cokelat di DIY	III.13
3.5.2	Site Terpilih untuk Galeri & <i>Workshop</i> Cokelat di DIY	III.17

BAB IV

LANDASAN TEORI PERANCANGAN

4.1	Teori Transformasi	IV.1
4.1.1	Pengertian Transformasi	IV.1
4.1.2	Strategi Transformasi	IV.1
4.2	Metode Transformasi Proses Produksi Cokelat	IV.2
4.3	Elemen Pembentuk Karakter Arsitektural	IV.7
4.2.1	Proporsi dan Skala	IV.7
4.2.2	Bentuk dan Wujud.....	IV.8
4.2.3	Bukaan	IV.11
4.2.4	Sirkulasi	IV.12
4.2.5	Warna	IV.14
4.2.6	Tekstur dan Bahan	IV.16
4.2.7	Organisasi	IV.18
4.4	Preseden Arsitektural	IV.18
4.4.1	Museum Cokelat Nestle	IV.18
4.4.2	<i>Schokoladen Museum</i>	IV.20

BAB V

ANALISIS PERMASALAHAN

5.1	Alur Kegiatan Pelaku	V.1
5.2	Kebutuhan Ruang dan Zoning Area	V.4
5.2.1	Kebutuhan Ruang	V.4
5.2.2	Zoning Area	V.5
5.2.3	Tuntutan ruang	V.8
5.3	Programatik Ruang	V.10
5.3.1	Zona Penerima	V.12
5.3.2	Zona Galeri dan <i>Workshop</i>	V.13
5.3.3	Zona Pemasaran dan Kafe	V.15
5.3.4	Zona Pengelola dan Servis	V.16

5.4	Analisis Transformasi Proses Produksi Cokelat Pada	
	Elemen Arsitektural	V.18
5.4.1	Transformasi Proses Fermentasi dan Pengeringan	V.18
5.4.2	Transformasi Pembersihan	V.22
5.4.3	Transformasi Pemanggangan Penggilingan	V.24
5.5	Analisis Site Galeri & <i>Workshop</i> Cokelat	
	di DIY	V.26
5.6	Analisis Tataan Massa Galeri & <i>Workshop</i> Cokelat	
	di DIY Terhadap Site.....	V.34
5.7	Analisis Struktur Bangunan Galeri & <i>Workshop</i> Cokelat	
	di DIY	V.34
5.8	Analisis Utilitas dan Mekanikal Elektrikal Bangunan	
	Galeri & <i>Workshop</i> Cokelat di DIY	V.35
5.8.1	Analisis Sistem Plumbing	V.35
5.8.2	Analisis Sistem Transportasi vertikal	V.36
5.8.3	Analisis Sistem Pemadam Kebakaran	V.36
5.8.4	Analisis Sistem Pengkondisian Udara	V.37
5.8.5	Analisis Sistem Jaringan Listrik	V.41
5.8.6	Analisis Sistem Pencahayaan	V.41

BAB VI

KONSEP DESAIN

6.1	Konsep Besaran Ruang	VI.1
6.2	Konsep Ruang dan Bangunan	VI.4
6.2.1	Skematik Ruang dan Tataan Massa Bangunan	
	Galeri & <i>Workshop</i> Cokelat di DIY	VI.5
6.2.2	Konsep Bangunan Zona Penerima	VI.6
6.2.3	Konsep Bangunan Zona Galeri & <i>Workshop</i>	VI.7
6.2.4	Konsep Bangunan Zona Pengelola & Servis	VI.9

6.2.5	Konsep Bangunan Pemasaran & Kafe	VI.10
6.3	Konsep Struktur Galeri & <i>Workshop</i> Cokelat di DIY	VI.13
6.4	Konsep Utilitas dan Mekanikal Elektrikal Bangunan	
	Galeri & <i>Workshop</i> Cokelat di DIY.....	VI.13
6.4.1	Konsep Sistem Plumbing	VI.13
6.4.2	Konsep Sistem Transportasi Vertikal	VI.15
6.4.3	Konsep Sistem Pemadam Kebakaran	VI.15
6.4.4	Konsep Sistem Pengkondisian Udara	VI.16
6.4.5	Konsep Sistem Jaringan Listrik	VI.18
6.4.6	Konsep Sistem Pencahayaan	VI.19
	Daftar Pustaka	xix

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	JUDUL GAMBAR	HALAMAN
BAB 1		
1.1	Film <i>Willy Wonka and The Chocolate Factory</i>	I.2
1.2	Museum ' <i>Museu de la Xocolata</i> '	I.2
1.3	Museum Cokelat Nestle di Meksiko	I.3
1.4	Museum Cokelat di Cologne, Jerman	I.4
1.5	Butik Cokelat dan Cokelat Sebagai Kado Favorit	I.7
1.6	Tour di Rumah Produksi Cokelat Monggo Kota Gede	I.8
1.7	Cokelat " <i>hand made</i> " dan Biji Cokelat	I.9
BAB II		
2.1	Biji Kakao	II.8
2.2	Buah Cokelat	II.13
2.3	Proses Fermentasi	II.13
2.4	Pengeringan Biji Cokelat	II.14
2.5	Pembersihan Biji Cokelat	II.14
2.6	Pemanggangan Biji Cokelat	II.15
2.7	Mesin Penggiling Biji Cokelat	II.16
BAB III		
3.1	Peta Wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta	III.1
3.2	Rumah Produksi Cokelat Monggo	III.6
3.3	Foto Proses Pembuatan Cokelat <i>handmade</i>	III.8
3.4	Kafe Rumah Cokelat	III.9
3.5	Alternatif Site Pertama	III.13
3.6	Alternatif Site Kedua	III.14
3.7	Alternatif Site Ketiga	III.15
3.8	Site Terpilih	III.17
BAB IV		
4.1	Proses Transformasi <i>The Traditional Strategy</i>	IV.1
4.2	Proses Transformasi <i>Borrowing</i>	IV.2
4.3	Pembagian Skala Menurut Tinggi Ruang	IV.7
4.4	Sketsa Monumental	IV.7
4.5	Proporsi Berdasarkan Keterlingkupan (<i>enclosure</i>)	IV.8
4.6	Bentuk Geometri Kubus, Silinder, Prisma, Kerucut	IV.9
4.7	Bentuk Tak Beraturan	IV.10
4.8	Bentuk Dasar Biji Cokelat	IV.10
4.9	Kualitas Bukaannya	IV.11
4.10	Pencapaian Langsung	IV.13
4.11	Konfigurasi Jalur	IV.13
4.12	Karakter Warna	IV.15
4.13	Organisasi Linier	IV.18

4.14	Museum Cokelat Nestle di Meksiko	IV.19
4.15	<i>Schokoladen Museum</i> , Jerman	IV.20
BAB V		
5.1	Area Gerak Individu pada Ruang Terbuka	V.10
5.2	Area Kerja dengan Tempat Duduk Tamu	V.11
5.3	Area Kerja dengan Tempat Duduk Tamu	V.11
5.4	Area Rapat/Baca Kapasitas 8 Orang	V.11
5.5	Proses Transformasi <i>Borrowing</i>	V.19
5.6	Letak Site Terpilih	V.26
5.7	Site Terpilih	V.27
5.8	Zone Ruang Berdasarkan Karakter Proses Pengolahan Biji Cokelat	V.34
5.9	Tangga Model U	V.36
5.10	Perlengkapan Sistem Pemadam Kebakaran	V.37
5.11	Seni Pahat Cokelat Membutuhkan Suhu Ruangan yang Konstan	V.38
5.12	Bahan Penutup Dinding Ruang <i>Foil</i>	V.38
5.13	Alat Pengusir Serangga	V.39
5.14	Mesin Genzet <i>Silent/open</i>	V.41
5.15	Sistem <i>Track Light</i> dan <i>Spot Lamp</i>	V.42
BAB VI		
6.1	Skematik Ruang Keseluruhan pada Galeri & <i>Workshop</i> Cokelat	VI.6
6.2	Penerapan Tatahan Massa Linier	VI.6
6.3	Penerapan Bentuk ruang berlapis pada Zona Galeri & <i>Workshop</i>	VI.7
6.4	Sketsa Penerapan Bukaan tumpukan	VI.8
6.5	Sketsa Penerapan Motif Retak-retak pada Area Eksterior	VI.8
6.6	Sketsa Penerapan Motif bahan batu alam pada eksterior dan interior	VI.8
6.7	Sketsa Penerapan Warna Dasar Putih pada Zona Pengelola & Servis	VI.9
6.8	Sketsa Penerapan Bentuk Massa Geometri dan Permainan Pola Unsur Vertikal dan Horizontal Pada Zona Pengelola & Servis	VI.9
6.9	Sketsa Penerapan Warna Hangat dan Penggunaan Material Kayu pada Zona Pemasaran & Kafe	VI.10
6.10	Tangga Letter U dan Ramp	VI.15
6.11	Perlengkapan Sistem Pemadam Kebakaran	VI.16
6.12	Bahan Penutup Dinding Ruang <i>Foil</i>	VI.17
6.13	Sistem <i>track light</i>	VI.19

6.14	Sistem <i>Spot Lamp</i>	VI.19
6.15	Sistem <i>Wall Light</i>	VI.19



DAFTAR TABEL

TABEL	JUDUL TABEL	HALAMAN
BAB I		
1.1	Tempat-tempat yang Menawarkan Cokelat	I.6
BAB II		
2.1	Kebutuhan Ruang Galeri	II.5
BAB III		
3.1	Perbandingan Alternatif Site	III.16
BAB IV		
4.1	Pencarian Kata Kunci Pada Proses Fermentasi	IV.3
4.2	Pencarian Kata Kunci Pada Proses Pengeringan	IV.3
4.3	Pencarian Kata Kunci Pada Proses Pembersihan	IV.4
4.4	Pencarian Kata Kunci Pada Proses Pemanggangan	IV.5
4.5	Pencarian Kata Kunci Pada Proses Penggilingan	IV.5
4.6	Elemen Arsitektur pada Transformasi Proses Produksi Cokelat	IV.6
4.7	Bentuk Garis dan Karakternya	IV.10
4.8	Sifat Warna	IV.14
4.9	Sifat Tekstur	IV.16
4.10	Sifat Bahan	IV.17
BAB V		
5.1	Tuntutan Ruang pada Galeri & <i>Workshop</i> Cokelat	V.8
5.2	Kebutuhan Ruang Zona Penerima	V.12
5.3	Kebutuhan Ruang Zona Galeri & <i>Workshop</i>	V.13
5.4	Kebutuhan Ruang Zona Pemasaran & Kafe	V.15
5.5	Kebutuhan Ruang Zona Pengelola & Servis	V.16
5.6	Rekapitulasi Kebutuhan Ruang Galeri & <i>Workshop</i> Cokelat di DIY	V.17
5.7	Transformasi Proses Fermentasi dan Pengeringan	V.19
5.8	Transformasi Proses Pembersihan	V.23
5.9	Transformasi Proses Pemanggangan dan Penggilingan	V.24
5.10	Pengkondisian Udara pada Ruang	V.39
BAB VI		
6.1	Kebutuhan Ruang Zona Penerima	VI.1
6.2	Kebutuhan Ruang Zona Galeri & <i>Workshop</i>	VI.1
6.3	Kebutuhan Ruang Zona Pemasaran & Kafe	VI.2
6.4	Kebutuhan Ruang Zona Pengelola & Servis	VI.2
6.5	Rekapitulasi Kebutuhan Ruang Galeri & <i>Workshop</i>	VI.3

	Cokelat di DIY	
6.6	Konsep Ruang Galeri & <i>Workshop</i> Cokelat di DIY	VI.11
6.7	Pengkondisian Udara pada Ruang	VI.17



DAFTAR BAGAN

BAGAN	JUDUL BAGAN	HALAMAN
BAB 1		
1.1	Alur Pemikiran	I.12
BAB V		
5.1	Alur Kegiatan Pengunjung	V.1
5.2	Alur Kegiatan Kepala Koki	V.2
5.3	Alur Kegiatan Koki	V.2
5.4	Alur Kegiatan Pegawai Produksi	V.2
5.5	Alur Kegiatan Pengelola	V.2
5.6	Alur Kegiatan Servis	V.3
5.7	Alur Kegiatan Pelaksana Pameran	V.3
5.8	Alur Kegiatan Kasir	V.3
5.9	Alur Kegiatan Pelayan	V.3
5.10	Alur Kegiatan Koki <i>Cake Production</i>	V.3
5.11	Organisasi Ruang Zona Penerima	V.6
5.12	Organisasi Ruang Zona Galeri & <i>Workshop</i>	V.6
5.13	Organisasi Ruang Zona Pemasaran & Kafe	V.7
5.14	Organisasi Ruang Zona Pengelola dan Servis	V.7
5.15	Organisasi Zona Secara Umum	V.8
BAB VI		
6.1	Skematik Ruang Keseluruhan pada Galeri & <i>Workshop</i> Cokelat di DIY	VI.5
6.2	Skematik Distribusi Air Bersih	VI.6
6.3	Skematik Distribusi Air Kotor	VI.14
6.4	Skematik Pendistribusian Listrik	VI.14

ABSTRAKSI

Cokelat atau kakao merupakan tanaman perkebunan/industri berupa pohon yang dikenal di Indonesia sejak tahun 1560. Penduduk Maya dan Aztec di Amerika Selatan dipercaya sebagai perintis pengguna kakao dalam makanan dan minuman. Sampai pertengahan abad ke XVI, selain bangsa di Amerika Selatan, hanya bangsa Spanyol yang mengenal tanaman kakao. Dari Amerika Selatan tanaman ini menyebar ke Amerika Utara, Afrika dan Asia.

Cokelat menjadi sesuatu yang dapat membuat orang ketagihan ketika sudah mengenal dan merasakan nikmatnya. Di setiap negara, cokelat bahkan menjadi sesuatu yang bukan hanya sekedar dipasarkan, bahkan dapat menjadi daya tarik wisata dan dijadikan museum, bahkan diapresiasi dalam bentuk film layar lebar.

DIY sebagai kota wisata yang padat akan penduduk terutama pelajar dan mahasiswa dengan berbagai latar belakang dan kegemaran, memiliki potensi untuk menghadirkan cokelat sebagai daya tarik wisata melalui keberadaan sebuah galeri cokelat. Tingginya permintaan akan cokelat setiap tahunnya baik untuk permintaan bakery dan kafe-kafe yang ada di DIY dapat dijadikan sebagai faktor penunjang dibangunnya sebuah wisata cokelat yang menarik bagi masyarakat khususnya penggemar cokelat sekaligus memperkenalkan produk cokelat tradisional yang ada di DIY. **Galeri & Workshop Cokelat di DIY** ini dapat memberikan fasilitas *workshop* singkat bagaimana mengolah cokelat secara tradisional (*hand made*) bagi pengunjung, pusat informasi sejarah cokelat dunia dan pemasaran produk cokelat lokal. **Galeri & Workshop Cokelat di DIY** diharapkan dapat memajukan dan memperkenalkan pada masyarakat bahwa tidak hanya di negara-negara Eropa saja yang memiliki wisata cokelat tetapi Indonesia juga memiliki galeri & *workshop* cokelat yang menarik.